

**Sujet d'épreuves des Finales Nationales
de la 47^e Compétition des Métiers**

MÉTIER N°35

SERVICE EN RESTAURANT

(RESTAURANT SERVICE)

ACCUEIL DES CANDIDATS

Soumis par :

Véronique STEFFEN, Expert WorldSkills France

Et

Serge GOULAIEFF, Expert-adjoint WorldSkills France

8H00	Accueil des jurés Réception des caisses à outils	Prévoir jus d'accueil
8h30	Réunion des jurés	<p>INTRODUCTION</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tous formateurs locaux - Aujourd'hui, jurés - Sélectionner les compétiteurs qui représenteront notre pays à Lyon en 2024 et au Danemark en 2025 - Mettre de côté la région en étant honnête, impartial et - Les compétiteurs ne sont pas concurrents : ils forment une équipe nationale. Leur seul concurrent, c'est eux-mêmes. <p>INFORMATIONS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planning et horaires diverses - Composition des jurys - Tâches des jurés - Notation sur tablette : CIS (distribuer les tablettes et faire la démo) - Rappel measurement et judgement <p>FAQ</p>
9h30	Accueil des candidats	Vérification des caisses à outils
10h00	Réunion jurés et candidats	<ul style="list-style-type: none"> - Visite de l'espace métier - Explication des différentes zones de travail + organisation des produits dans les ateliers - Responsable clé vestiaire
11h30	Pause repas	
13h00	Réunion jurés et candidats	<ul style="list-style-type: none"> - Explication des ateliers (tables avec produits et contenants, consoles, matériel bar et barista) - Test de la machine à café
15h30	Fin de la journée	FAQ